

CHILLCHECKER

Controla e identifica condiciones de temperatura problemáticas que puedan producirse durante el transporte de productos perecederos.

Cómo usarlo:

- a. Enfriar por debajo de su temperatura durante 60 min. antes de su uso.
- b. Retirar el papel protector de silicona y pegar en el producto a controlar.
- c. Para activarlo presionar el centro de la superficie convexa.

Nota. El Chillchecker puede enfriarse usando nevera o congelador.

Una vez bien enfriado puede aplicarse al producto y ser activado.

Indicaciones:

Después de poco tiempo, no más de 5 min., el soporte del indicador, que es inicialmente de color blanco, empieza a teñirse si se excede su temperatura.

Si este exceso de temperatura se mantiene, entonces el indicador se tiñe totalmente (tomando un color azul violeta intenso).

Si el producto es re-congelado, el cambio de color se detiene y se re-inicia si la temperatura del indicador se excede nuevamente.

El tiempo de almacenaje recomendado no debe ser superior a 6 meses y debe hacerse en lugar seco y con una temperatura no superior a 10°C.

IMPORTANTE: Conservar los indicadores, hasta su uso, en su caja original y preservar de la humedad (guardar, a su vez, dentro de un embalaje plástico). Se recomienda mantener en un frigorífico hasta su uso.



SURISA – Suministros Riol, S.A.
Marina, 127-131 Bjs.
E-08013-BARCELONA
T.0034 932 310 811 / F.0034 932 651 926
e-mail: surisa@surisa.es / www.surisa.es